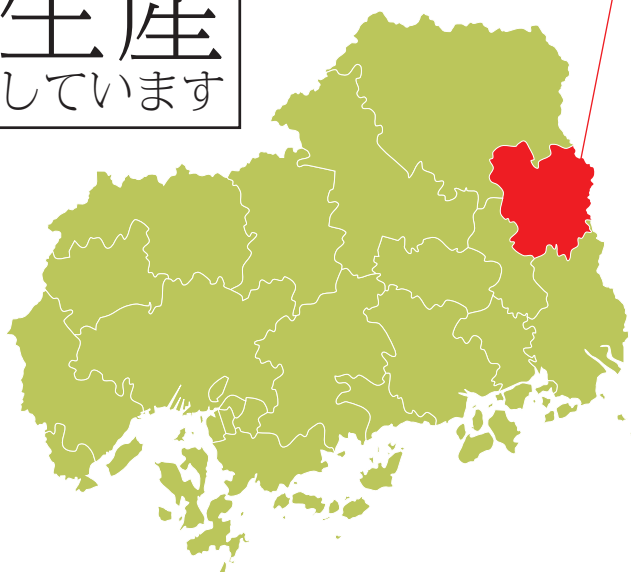


ここで
生産
しています

広島県神石郡神石高原町

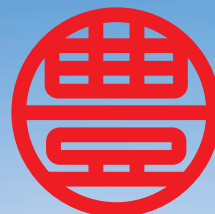


神石高原まる豊とまと生産出荷組合
紹介ホームページ

<http://hiroshima-ouen.com/356>

(広島県産応援登録制度ホームページ)

冷涼な気候が育んだ高原の恵み



神石高原トマト

広島県産

広島県神石郡
神石高原町
標高約500mで
育ったトマト



夏でも 冷涼な標高約500mで
栽培する まる豊トマトは、
ずっしりとした 重量感があり、
味の バランスもとてもよいです。
収穫 7月の初旬～11月末ぐらいます。

広島県産

神石高原トマト



よいトマトは
味のバランスも
ずっしりとした
重量感があり、





神石高原トマト

広島県産



高原野菜だからこそその味！

標高約500mの冷涼な気候と

昼夜間の温度差により、

味のバランスが最高！

鮮度にこだわりのある！

収穫後は素早く冷蔵保管庫に

入れてから出荷するので鮮度抜群！

土づくりにこだわりのある！

毎年必ず有機質堆肥を入れるので

安定の美味しさ！（エコファーマー認定）

栽培・収穫について

広島県の北東に位置する神石郡神石高原町。その標高約500mの高原で、40戸約10haで年間1000t以上を栽培しています。有機質肥料を入れた土づくりを毎年徹底して実施することで、安定した美味しさのトマトを供給しています（エコファーマー認定）。

収穫時期：7月初旬～11月末

味について

鮮度管理による安定感のある味のバランスと、高原ならではの気候が生み出す、トマト本来の「ほどよい甘さ」と「ほどよい酸味」な美味しさをお届けします。

栽培の成り立ちについて

広島県内一の生産量を誇っていたこんにゃく栽培が、生産者の高齢化や取引単価の下落などにより低迷。こんにゃくに代わる作物として、当時露地栽培されていたトマトに着目し、昭和50年代より雨除けハウスを利用して約20戸が栽培をはじめました。

おいしい召し上がり方

食べる直前に氷水で冷やしておくと、歯ごたえもよく、トマト本来の味をしっかりと感じていただけます。

